

献立食品調査表

伊勢原市教育委員

献立の中で「ごはん」と「麦ごはん」については省略しています。

全てのおかずを同一の調理場で調理しています。コンタミネーション(材料とは異なったものが微量混入すること)の可能性を御承知ください。

揚げ油については何回か使い回しているため、他の食材の成分が流出している場合がありますので御承知ください。

調味料(しょうゆ、みそ、ごま油及びだしの素など)に使われている材料については表示をしております。

日付	曜日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ ブルーベリー	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ゴマ				
8	金	①肉じゃが																			*												
		②小松菜のじゃこ炒め																															
		③揚げしゅうまい 大根の味噌汁	*																			*											
11	月	①豚肉の生姜焼き																				*											
		①ポイルキャベツ																															
		②竹輪の磯辺揚げ	*																	*													
		③五目豆 春雨スープ																		*													
12	火	①さわらの西京焼き																															
		①ひじきの含め煮																		*													
		②肉野菜炒め																				*											
		③みたらし団子 すまし汁																			*												
13	水	①鶏のから揚げ	*																		*												
		①スパゲッティソテー	*		*	*														*		*					*						
		②ブロッコリーのおかか和え																		*													
		③人参しりしり 白菜と肉団子のスープ																			*	*											
14	木	のりふりかけ	*		*														*												*		
		①魚の野菜あんかけ	*																														
		②千草焼き			*																												
		③さつまいものレモン煮 なめこ汁																		*													
15	金	①マカロニグラタン風煮	*			*	*													*													
		②キャベツとウインナーのソテー																		*		*											
		③たこナゲット 果物(清見オレンジ)	*									*		*						*	*												
18	月	①太刀魚の麴焼き																													*		
		①いんげんのごま和え																															
		②コロッケ	*																	*		*											
		③こぶびら 五目汁																			*												
19	火	①ドライカレー	*																*		*				*								
		②温野菜サラダ(和風ドレッシング)																			*	*				*							
		②いかフリッター	*									*																					
		コンソメスープ																				*											
20	水	①あじフライ	*																														
		①ポイルキャベツ(ソース)																		*						*							
		②かぼちゃのふくめ煮																															
		③しゃきしゃきそばろ 豚汁																			*		*										
21	木	①酢豚	*																			*											
		②春巻き	*																	*		*											
		③ナムル																															*
		デザート(ワインゼリー)																															
22	金	①豆腐ハンバーグきのこソース																	*	*													
		①粉ふき芋																															
		②中華風野菜炒め																					*										
		③こんにゃくの味噌がらめ かきたま汁				*																											
25	月	①八宝菜			*		*		*		*										*		*										
		②揚げぎょうざ	*		*	*													*	*	*												
		③たたき胡瓜																															
		デザート(ヨーグルト)				*																						*					
26	火	①親子煮	*		*																*												
		②じゃがいものチーズ焼き			*	*																				*							
		③もやしのゆかり和え																															
		アスパラ入りスープ				*	*													*	*						*						
27	水	①白身魚フライ	*																*														
		①ブロッコリーの塩ゆで																		*													
		②焼きそば	*																	*	*					*							
		③生揚げの生姜煮 若竹汁																		*	*												
28	木	①ポークビーンズ																	*	*													
		②ほうれん草のソテー				*	*												*	*						*							
		③チキンナゲット	*			*	*												*	*													
		ABCスープ	*																	*	*												

料理名について
いる番号は、
ランチボックスに
入る位置です。